

Table de cuisson à induction

Manuel d'utilisation



SAMSUNG

Contenu

Utilisation du manuel 3

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation : 3

Nom du modèle et numéro de série 3

Consignes de sécurité 3

Élimination du matériel d'emballage 7

Pour une mise au rebut appropriée de votre ancien appareil 7

Mise au rebut correcte de ce produit
(déchets d'équipements électriques et électroniques) 7

Installation de la table de cuisson 8

Consignes de sécurité pour l'installateur 8

Outils dont vous aurez besoin 8

Raccordement au réseau électrique 8

Installation dans le plan de travail 9

Composants 11

Avant de commencer 11

Zones de cuisson 11

Panneau de contrôle 12

Chauffage par induction 13

Arrêt de sécurité 13

Indicateur de chaleur résiduelle 14

Détection de la température 14

Ustensiles de cuisine 14

Utilisation des touches tactiles 18

Bruits de fonctionnement 18

Nettoyage initial 18

Fonctionnement 18

Mise en marche de l'appareil 18

Arrêter l'appareil 18

Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance 19

Boost Max 20

Utilisation de la Flex zone
(uniquement pour les modèles équipés de la Flex zone) 20

Flex zone Plus
(uniquement pour les modèles avec application Flex zone plus) 21

Maintenir au chaud 22

Minuterie 22

Mettre en pause/Reprendre 22

Arrêt rapide 22

Sécurité enfants 23

Limite de puissance maximale 23

Activation/désactivation du son 24

Connexion intelligente 24

Contrôle de la hotte 25

Entretien de votre appareil 25

Table de cuisson 25

Salissures légères 25

Salissures tenaces 26

Salissures problématiques 26

Cadre de la table de cuisson (option) 27

Pour éviter d'endommager votre appareil 27

Dépannage et service 27

Dépannage 27

Service après-vente 29

Utilisation du manuel

Veillez prendre le temps de lire ce manuel d'utilisation, en accordant une attention particulière aux informations relatives à la sécurité contenues dans la section suivante, avant d'utiliser votre appareil. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.

Si vous cédez votre appareil, n'oubliez pas de transmettre le manuel au nouveau propriétaire.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses qui peuvent entraîner **de graves blessures corporelles ou la mort.**

ATTENTION

Dangers ou pratiques dangereuses qui peuvent entraîner **des blessures mineurs ou des dommages matériels.**

ATTENTION

Pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessure lors de l'utilisation de votre table de cuisson, respectez les consignes de sécurité de base suivantes.

REMARQUE

Conseils utiles, recommandations ou informations qui aident les utilisateurs à manipuler le matériel.

Nom du modèle et numéro de série

Le nom du modèle et le numéro de série sont indiqués sous le socle de la table de cuisson.

Pour une utilisation ultérieure, notez ces informations ou collez l'étiquette supplémentaire du produit (située sur le dessus du produit) sur la page en cours.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

Consignes de sécurité

Les aspects de sécurité de cet appareil sont conformes à toutes les normes techniques et de sécurité reconnues. Cependant, en tant que fabricants, nous estimons qu'il est de notre responsabilité de vous familiariser avec les instructions de sécurité suivantes.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Consignes de sécurité

Cet appareil doit pouvoir être déconnecté du réseau après son installation. La déconnexion peut être réalisée en rendant la fiche accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

La méthode de fixation indiquée ne doit pas dépendre de l'utilisation d'adhésifs car ils ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

AVERTISSEMENT : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

Pendant son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Il est interdit d'utiliser un nettoyeur vapeur.

Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.

L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : N'utilisez que des protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptées ou des protections de table de cuisson incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

L'appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des blessures ou des dysfonctionnements graves. Si votre appareil a besoin d'être réparé, contactez votre centre de service local. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages et annuler la garantie.

Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela permet de garantir une protection suffisante contre le contact avec les unités électriques, comme l'exigent les normes de sécurité essentielles.

Si votre appareil présente un dysfonctionnement ou si des fractures, des fissures ou des fentes apparaissent :

- éteignez toutes les zones de cuisson ;
- débranchez la table de cuisson du réseau électrique ; et
- contactez votre centre de service local.

Si la table de cuisson se fissure, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas votre table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.

Consignes de sécurité

N'utilisez pas la table de cuisson pour chauffer du papier d'aluminium, des produits emballés dans du papier d'aluminium ou des aliments surgelés emballés dans des ustensiles de cuisson en aluminium.

Le liquide entre le fond de la casserole et la table de cuisson peut produire une pression de vapeur. Ce qui peut faire sauter la casserole.

Veillez toujours à ce que la plaque de cuisson et le fond de la casserole restent secs.

Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez.

Tenez toujours les jeunes enfants éloignés de l'appareil.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson et la friture normales à la maison. Il n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel.

N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer la pièce.

Faites attention lorsque vous branchez des appareils électriques dans les prises de courant situées à proximité de la table de cuisson. Les fils électriques ne doivent pas entrer en contact avec la table de cuisson.

La graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement. Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque vous préparez des aliments contenant de la graisse ou de l'huile, par exemple pour la cuisson de frites.

Éteignez les zones de cuisson après utilisation.

Gardez toujours les panneaux de commande propres et secs.

Ne placez jamais d'objets combustibles sur la table de cuisson, cela pourrait provoquer un incendie.

En cas d'utilisation imprudente de l'appareil, il existe un risque de brûlure.

Les câbles des appareils électriques ne doivent pas toucher la surface chaude de la table de cuisson ou les ustensiles de cuisson chauds.

N'utilisez pas la table de cuisson pour sécher des vêtements.

Les utilisateurs portant un stimulateur cardiaque ou un implant cardiaque actif doivent maintenir le haut de leur corps à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson par induction lorsqu'elles sont allumées. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin. (Modèle de plaque à induction uniquement)

N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.

Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Nettoyez la table de cuisson conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien contenues dans ce manuel.

Tenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil, car ils pourraient marcher sur les commandes de l'appareil et provoquer un dysfonctionnement.

Élimination du matériel d'emballage

▲ AVERTISSEMENT

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil sont entièrement recyclables. Les pièces en tôle et en mousse dure sont dûment identifiées. Veuillez vous débarrasser des matériaux d'emballage et des anciens appareils en respectant la sécurité et l'environnement.

Pour une mise au rebut appropriée de votre ancien appareil

▲ AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de votre ancien appareil, rendez-le hors service afin qu'il ne soit pas une source de danger. Pour ce faire, demandez à un technicien qualifié de débrancher l'appareil du réseau et de retirer le câble d'alimentation. L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

Vous pouvez obtenir des informations sur les dates de collecte et les sites publics d'élimination des déchets auprès de votre département ou municipalité.

Mise au rebut correcte de ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable dans les pays disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce marquage sur le produit, les accessoires ou la documentation indique que le produit et ses accessoires électroniques (par exemple, le chargeur, le casque, le câble USB) ne doivent pas être jetés avec les autres déchets ménagers à la fin de leur durée de vie. Pour éviter tout dommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine dû à une mise au rebut non contrôlée, veuillez séparer ces articles des autres types de déchets et les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les utilisateurs domestiques doivent contacter le détaillant chez qui ils ont acheté ce produit, ou leur administration locale, pour savoir où et comment ils peuvent apporter ces articles pour un recyclage écologiquement sûr.

Les utilisateurs professionnels doivent contacter leur fournisseur et vérifier les termes et conditions du contrat d'achat. Ce produit et ses accessoires électroniques ne doivent pas être mélangés à d'autres déchets commerciaux en vue de leur élimination.

Pour plus d'informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques aux produits, par exemple REACH, visitez le site www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation de la table de cuisson

▲ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que le nouvel appareil est installé et mis à la terre uniquement par du personnel qualifié.

Veuillez respecter cette consigne. La garantie ne couvrira pas les dommages qui pourraient résulter d'une mauvaise installation.

Les données techniques sont fournies à la fin de ce manuel.

Consignes de sécurité pour l'installateur

- L'installation électrique doit comporter un dispositif permettant de déconnecter l'appareil du réseau sur tous les pôles avec une largeur d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Les dispositifs d'isolation appropriés sont les disjoncteurs de protection de ligne, les fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés de leur support), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- En ce qui concerne la protection contre l'incendie, cet appareil est conforme à la norme EN 60335 - 2 - 6. Ce type d'appareil peut être installé avec une armoire haute ou un mur sur un côté.
- L'installation doit garantir une protection contre les chocs.
- L'unité de cuisine dans laquelle l'appareil est installé doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.
- Pour garantir une protection contre l'humidité, toutes les surfaces coupées doivent être recouvertes d'un produit d'étanchéité approprié.
- Sur les plans de travail carrelés, les joints dans la zone où repose la table de cuisson doivent être entièrement recouverts de produit adhésif.
- Sur les plans en pierre naturelle, artificielle ou en céramique, les ressorts d'encliquetage doivent être collés en place avec une résine artificielle ou un adhésif mixte approprié.
- Veillez à ce que le joint soit correctement positionné contre le plan de travail, sans interstice. Il n'est pas nécessaire d'appliquer du mastic silicone supplémentaire, ce qui rendrait le retrait plus difficile lors de l'entretien.
- La plaque de cuisson doit être poussée vers l'extérieur par le bas lorsqu'elle est retirée.
- Une planche peut être installée sous la table de cuisson.
- L'espace de ventilation entre le plan de travail et l'avant de l'appareil situé en dessous ne doit pas être couvert.

Outils dont vous aurez besoin



Crayon



Tournevis cruciforme



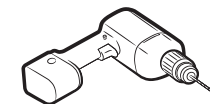
Règle, règle droite



Lunettes de sécurité



Scie sauteuse



Perceuse

Raccordement au réseau électrique

Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension nominale de l'appareil, c'est-à-dire la tension indiquée sur la plaque signalétique, correspond à la tension d'alimentation disponible. La plaque signalétique est située sur le boîtier inférieur de la table de cuisson.

▲ AVERTISSEMENT

Coupez l'alimentation du circuit avant de connecter les fils au circuit.

La tension de l'élément chauffant est de AC 230 V~. L'appareil fonctionne aussi parfaitement sur les réseaux en 220 V~ ou AC 240 V~. La table de cuisson doit être raccordée au réseau à l'aide d'un dispositif permettant de déconnecter l'appareil du réseau sur tous les pôles avec une largeur d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, par exemple un coupe-circuit automatique de protection de ligne, des disjoncteurs différentiels ou un fusible.

▲ AVERTISSEMENT

Les connexions des câbles doivent être effectuées conformément aux réglementations et les vis de la borne doivent être bien serrées.

▲ AVERTISSEMENT

Une fois la table de cuisson raccordée au secteur, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à l'emploi en les allumant brièvement l'une après l'autre au réglage maximal avec un ustensile de cuisson approprié.

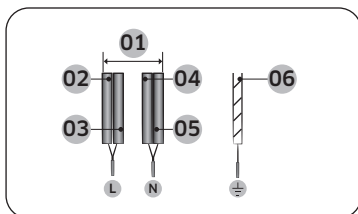
⚠ AVERTISSEMENT

Faites attention (conformité) à l'attribution de la phase et du neutre du raccordement de la maison et de l'appareil (schémas de raccordement) ; sinon, les composants peuvent être endommagés.

La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une installation incorrecte.

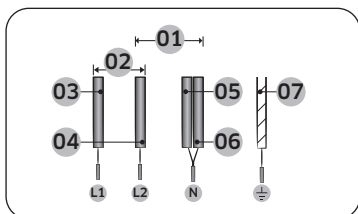
⚠ AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.



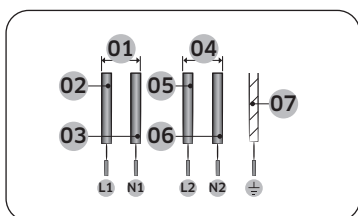
1N~ (32A)

01	220-240 V~	04	Bleu
02	Noir	05	Gris
03	Brun	06	Vert/Jaune



2N~ (16A) : Séparez les fils biphasés (L1 et L2) avant de les connecter.

01	220-240 V~	05	Bleu
02	380-415 V~	06	Gris
03	Noir	07	Vert/Jaune
04	Brun		



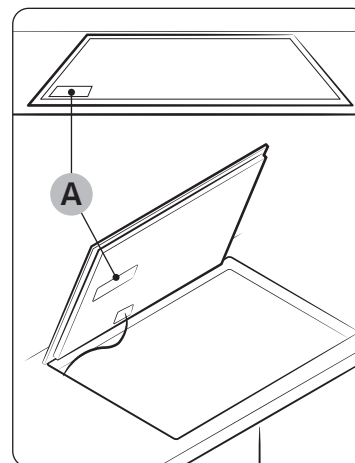
2 x 1N~ (16A) : Séparez les fils avant de les connecter.

01	220-240 V~	05	Brun
02	Noir	06	Gris
03	Bleu	07	Vert/Jaune
04	220-240 V~		

⚠ AVERTISSEMENT

Pour une connexion correcte de l'alimentation, suivez le schéma de câblage attaché près des bornes.

Installation dans le plan de travail



A. Numéro de série

📖 REMARQUE

Notez le numéro de série sur la plaque signalétique de l'appareil avant l'installation. Ce numéro sera nécessaire en cas de demande de service et n'est plus accessible après l'installation, comme il l'est sur la plaque signalétique d'origine située sur le dessus ou le dessous de l'appareil.

📖 REMARQUE

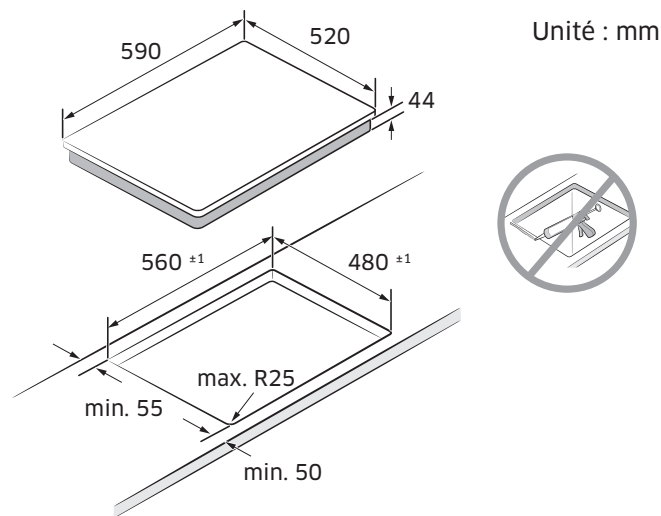
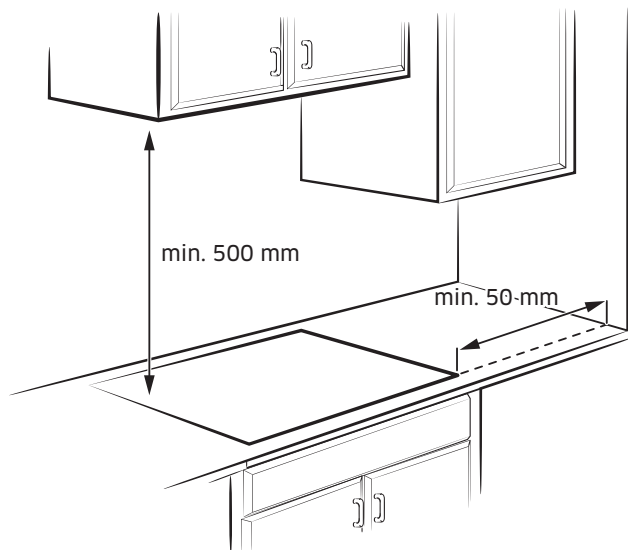
Portez une attention particulière aux exigences en matière d'espace et de dégagement minimum.

📖 REMARQUE

La partie inférieure de la table de cuisson est équipée d'un ventilateur. S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, il ne doit pas être utilisé pour ranger de petits objets ou du papier, car ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement s'ils étaient aspirés.

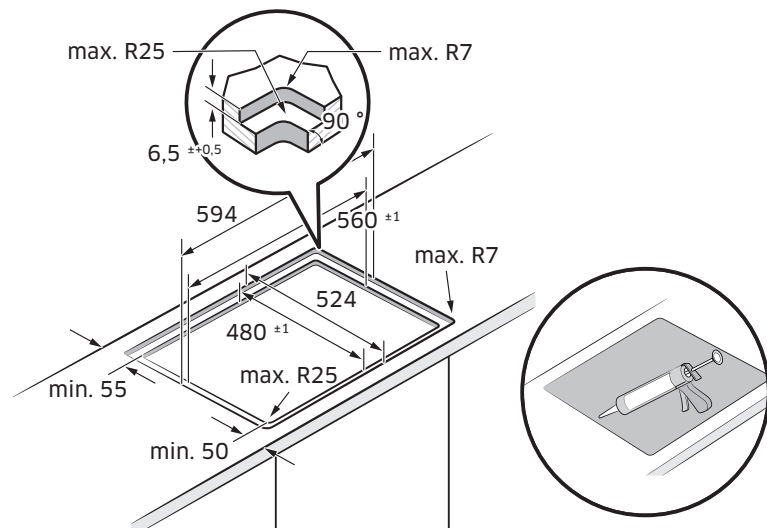
Installation de la table de cuisson

Installation de la table de cuisson

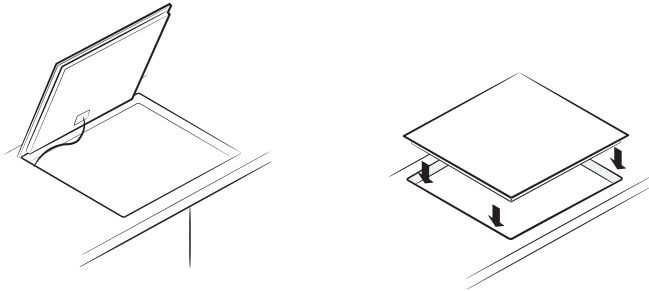
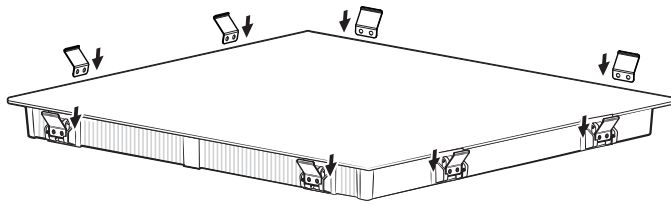


Type à encastrement (Seul le modèle NZ6*****FK peut être installé)

Tiroir	Four



Avant de commencer



Composants

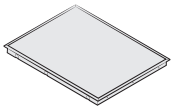


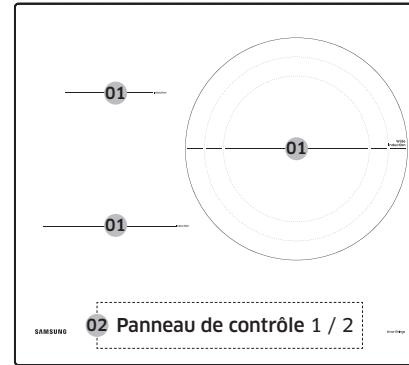
Table de cuisson à induction



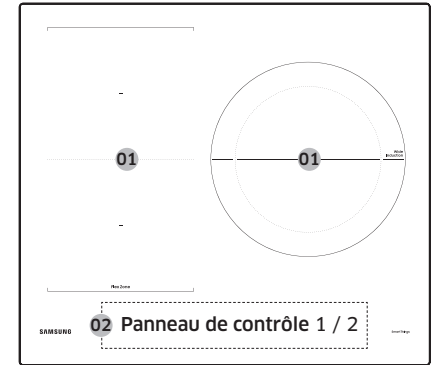
Ressort du support

Zones de cuisson

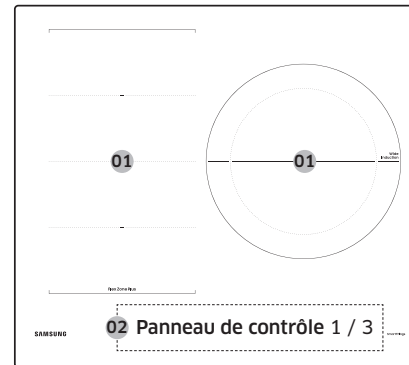
NZ63*403*GK



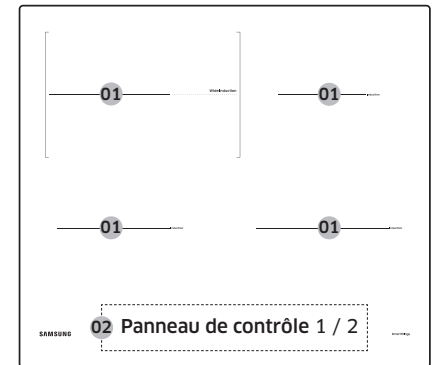
NZ63*504**K



NZ63*605**K

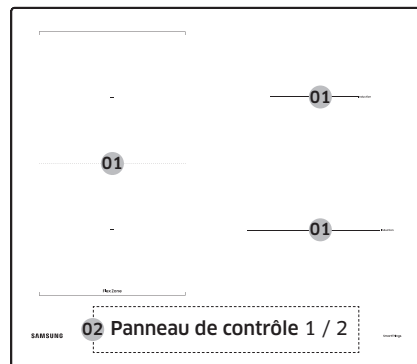


NZ64*401**K

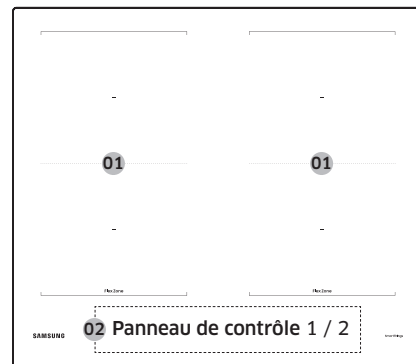


Avant de

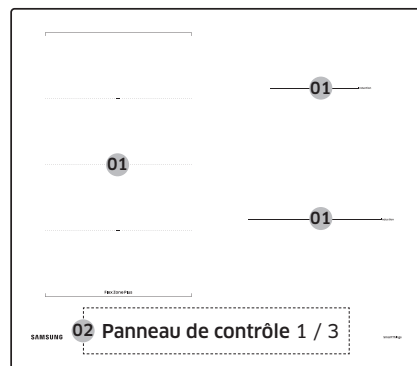
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



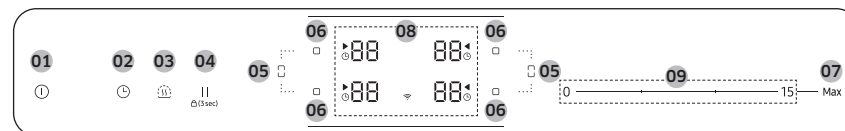
NZ64*605**K



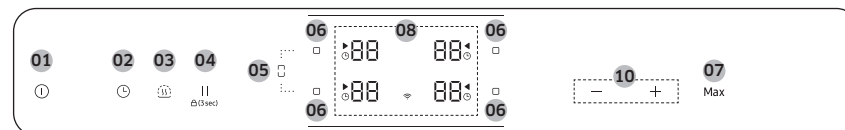
01	Zone de cuisson à induction
02	Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

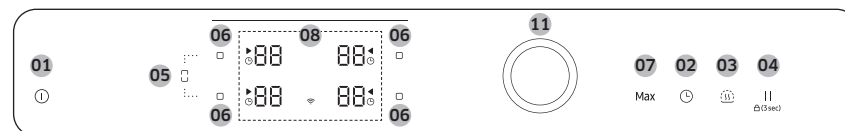
Panneau de contrôle 1



Panneau de contrôle 2



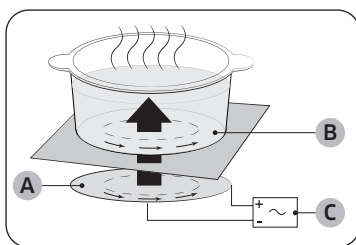
Panneau de contrôle 3



01	Marche/arrêt	Pour activer et désactiver la plaque.
02	Minuterie	Pour activer ou désactiver la minuterie et la régler.
03	Maintenir au chaud	Pour garder les aliments cuits au chaud.
04	Pause et verrouillage	Pour mettre toutes les zones de cuisson sur le réglage basse puissance. Appuyez 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande. (Sécurité enfants)
05	Flex zone	Pour sélectionner la Flex zone.
06	Zone de cuisson	Pour sélectionner la zone de cuisson.

07 Max Boost Max	Pour activer la fonction.
08 Affichage	Pour afficher les réglages de chaleur, les réglages de chaleur, la connexion Wi-Fi.
09 Barre de contrôle	Pour définir un réglage de chaleur et augmenter ou diminuer le temps.
10 Touche de commande	Pour définir un réglage de chaleur et augmenter ou diminuer le temps.
11 Bouton de commande	Pour définir un réglage de chaleur et augmenter ou diminuer le temps.

Chauffage par induction



- A. Bobine d'induction
- B. Courants induits
- C. Circuits électroniques

- **Le principe de la chaleur par induction:** Lorsque vous placez votre ustensile de cuisson sur une zone de cuisson et que vous l'allumez, les circuits électroniques de votre plaque à induction produisent des "courants induits" dans le fond de l'ustensile, ce qui augmente instantanément la température de l'ustensile.
- **Plus grande rapidité de cuisson et de friture:** Comme c'est la casserole qui est chauffée directement et non le verre, l'efficacité est plus grande que dans les autres systèmes car il n'y a pas de perte de chaleur. La majeure partie de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.

Arrêt de sécurité

Si l'une des zones de cuisson n'est pas éteinte ou si le niveau de puissance n'est pas réglé après une période prolongée, la zone de cuisson en question s'éteint automatiquement.


Les zones de cuisson s'éteignent aux moments suivants.

Niveau de puissance	Éteindre
1-3	Après 6 heures
4-6	Après 5 heures
7-9	Après 4 heures
10-15	Après 1,5 heures

REMARQUE

Si la plaque surchauffe en raison d'un fonctionnement anormal,  s'affichera. Et la plaque s'éteindra.

REMARQUE


Si l'ustensile de cuisson est inadapté, trop petit, ou si aucun ustensile n'a été placé sur la zone de cuisson,  s'affichera. Et après 1 minute, la zone de cuisson correspondante s'éteindra.

REMARQUE

Si une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent avant que le temps indiqué ne soit écoulé, voir la rubrique "Dépannage".



Autres raisons pour lesquelles une zone de cuisson s'éteint d'elle-même

Toutes les zones de cuisson s'éteignent si un liquide déborde sur le panneau de commande.

L'arrêt automatique sera également activé si vous placez un chiffon humide sur le panneau de commande. Dans ces deux cas, vous devrez rallumer l'appareil à l'aide de la touche **Marche/arrêt**  après avoir retiré le liquide ou le chiffon.

Avant de

Indicateur de chaleur résiduelle



Lorsqu'une zone de cuisson individuelle ou la table de cuisson est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est indiquée par un , , (pour « chaud ») dans l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Même après l'arrêt de la zone de cuisson, le témoin de chaleur résiduelle ne s'éteint qu'après le refroidissement de la zone de cuisson.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour décongeler ou maintenir les aliments au chaud.

AVERTISSEMENT

Tant que le témoin de chaleur résiduelle est allumé, il y a un risque de brûlures.

AVERTISSEMENT

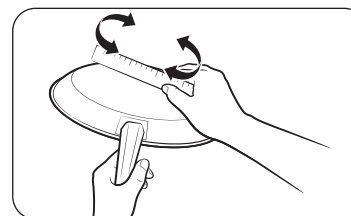
Si l'alimentation électrique est interrompue, le ,  symbole, s'éteint et les informations sur la chaleur résiduelle ne sont plus disponibles. Cependant, il est toujours possible de se brûler. Vous pouvez l'éviter en faisant toujours attention lorsque vous êtes à proximité de la table de cuisson.

Détection de la température

Si, pour une raison quelconque, la température de l'une des zones de cuisson dépasse les niveaux de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement réduite à un niveau de puissance inférieur.

Lorsque vous avez fini d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'arrête en fonction de la température de l'électronique.

Ustensiles de cuisine



Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat qui recouvrent entièrement la zone de cuisson. Vérifiez la planéité en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile de cuisson. Veillez à suivre toutes les recommandations d'utilisation des ustensiles de cuisson.

- Utilisez des ustensiles de cuisson fabriqués dans un matériau adapté à la cuisson par induction.
- Utilisez des ustensiles de qualité dont le fond est plus lourd pour une meilleure répartition de la chaleur. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats de cuisson.
- Adaptez la taille de l'ustensile de cuisson à la quantité d'aliments à préparer.
- Ne laissez pas les ustensiles de cuisson bouillir à sec. Cela peut causer des dommages permanents sous forme de cassure, de fusion ou de marbrure qui peuvent affecter la plaque de cuisson en céramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par votre garantie).
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson sales ou présentant une forte accumulation de graisse. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson faciles à nettoyer après la cuisson.

ATTENTION

- Les zones de cuisson peuvent sembler refroidies après avoir été éteintes. Cependant, la surface vitrée peut être chaude en raison de la chaleur résiduelle transférée par l'ustensile de cuisson. Le risque de brûlure est toujours présent.
- Ne touchez pas les ustensiles de cuisson chauds directement avec vos mains. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour protéger vos mains des brûlures.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisson sur la surface de la table de cuisson. Vous risqueriez d'endommager définitivement la table de cuisson.

Batterie de cuisine pour les zones de cuisson à induction

Le brûleur à induction ne peut être allumé que si un ustensile de cuisson à base magnétique est placé sur l'une des zones de cuisson. Vous pouvez utiliser les ustensiles de cuisson identifiés comme appropriés ci-dessous.

Matériau	Adéquation
Acier, acier émaillé, fonte	Oui
Acier inoxydable	Oui (si l'aimant adhère au fond de l'ustensile de cuisson)
Aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine	Non

REMARQUE

- Les ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction sont étiquetés comme tels par le fabricant.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent émettre des bruits lorsqu'ils sont utilisés sur des plaques à induction.
- Ces bruits n'indiquent pas un dysfonctionnement de la table de cuisson et n'affectent en rien son fonctionnement.
- Certains ustensiles de cuisson en acier inoxydable peuvent ne pas convenir à la cuisson par induction. Vérifiez si la base de l'ustensile de cuisson est attirée par un aimant.

Dimensions des ustensiles de cuisson pour les plaques à induction

Les plaques de cuisson par induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile de cuisson jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond de l'ustensile de cuisson doit avoir un diamètre minimum qui dépend de la taille de la zone de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre ferromagnétique correspond à celui d'un brûleur. Si l'ustensile de cuisson n'est pas détecté par le brûleur, essayez un brûleur de taille inférieure.

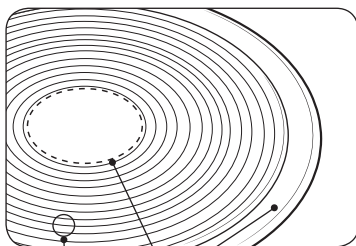
REMARQUE

Pour le diamètre des ustensiles de cuisson, veuillez vous référer aux spécifications des zones de cuisson du modèle.

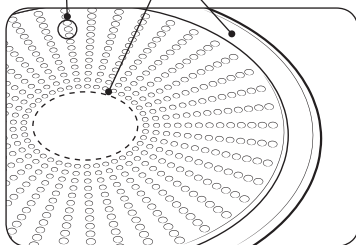
Avant de

Autres ustensiles de cuisson à induction

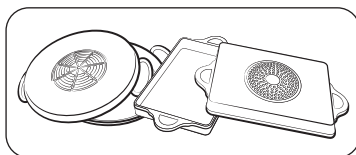
Certains ustensiles de cuisson présentent un matériau magnétique fin sur le fond afin de fonctionner avec une table de cuisson à induction. Ces ustensiles ont un magnétisme faible et peuvent ne pas fonctionner correctement. (Un magnétisme faible signifie que l'aimant n'adhère pas fermement ou que la zone où l'aimant adhère est petite).



- Même si les ustensiles de cuisson sont conçus pour une plaque à induction, la performance de chauffage peut être faible ou parfois la plaque peut ne pas détecter l'ustensile de cuisson en fonction de la taille et de la force de la zone magnétique située au fond de l'ustensile.

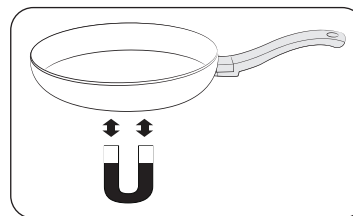


- A. Zone où l'aimant ne colle pas
- B. Zone où l'aimant adhère



Lorsque vous utilisez un grand plat de cuisson avec un élément ferromagnétique plus petit, seul l'élément ferromagnétique se réchauffe. Par conséquent, la chaleur peut ne pas être répartie uniformément.

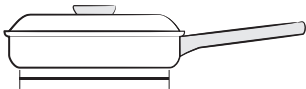
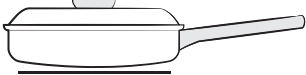
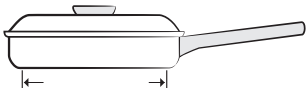
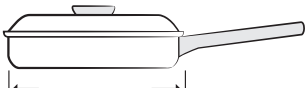
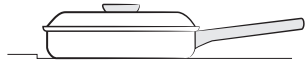
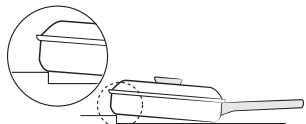
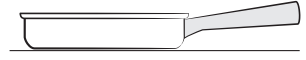

Test d'adéquation



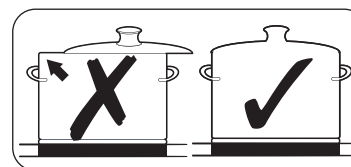
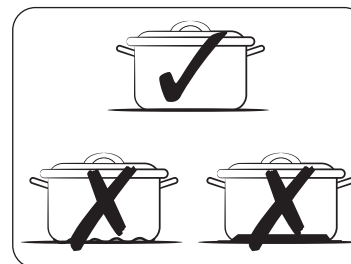
Un ustensile de cuisine est adapté à la cuisson par induction si un aimant se colle au fond de l'ustensile et si l'ustensile est étiqueté comme tel par le fabricant.

- On reconnaît les bons ustensiles de cuisine à leur fond. La base est censée être aussi épaisse et plate que possible.
- Lorsque vous achetez un nouvel ustensile de cuisine, prêtez une attention particulière au diamètre de la base. Les fabricants n'indiquent souvent que le diamètre du bord supérieur.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont la base est endommagée, avec des bords rugueux ou des bavures. Les ustensiles de cuisson endommagés peuvent rayer définitivement la plaque vitrocéramique si vous les faites glisser sur la surface.
- À froid, les fonds des appareils de cuisson sont normalement légèrement courbés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent pas être courbés vers l'extérieur (convexes).
- Si vous souhaitez utiliser un type particulier d'ustensile de cuisson, par exemple un autocuiseur, une casserole à mijoter ou un wok, suivez les instructions du fabricant.

Positionnement correct

Correct	Incorrect
	
Articles de cuisson à fond plat et côtés droits	Ustensiles de cuisine dont le fond ou les côtés sont courbés ou déformés.
	
L'ustensile de cuisson respecte ou dépasse la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson.	L'ustensile de cuisson n'a pas la taille minimale requise pour la surface de cuisson actuelle.
	
L'ustensile de cuisson repose entièrement sur la surface de la plaque de cuisson.	L'ustensile de cuisson repose sur la garniture de la plaque de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de la plaque de cuisson.
	
L'ustensile de cuisson est bien équilibré.	La poignée lourde fait basculer l'ustensile de cuisson.

Conseils pour économiser l'énergie







Suivez ces conseils pour économiser de l'énergie.

- Placez toujours les ustensiles de cuisson sur une surface de cuisson avant d'allumer le brûleur correspondant.
- Maintenez les tables de cuisson et les bases des ustensiles de cuisson propres. Sinon, vous consommerez plus d'énergie.
- Bien fermer le couvercle de tout récipient de cuisson, le cas échéant. Ainsi, vous réduirez la consommation d'énergie.
- Éteignez le brûleur de travail avant la fin du temps de cuisson. Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud.

Positionnement correct

Vous pouvez tester les ustensiles de cuisson pour voir s'ils sont adaptés à l'utilisation du produit.

1. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt**  1 à 2 secondes pour allumer la plaque.
2. Appuyez sur la touche **Pause et verrouillage**  pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfants.
3. Appuyez sur la touche **Minuterie**  pour activer le mode de test d'adéquation des ustensiles de cuisson.
4. Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des plaques de cuisson, puis appuyez sur la touche **Zone de cuisson**  pendant 3 secondes.

Affichage	Description
0	L'ustensile ne convient pas
1-5	L'ustensile convient, mais n'est pas efficace
6-10	L'ustensile convient

Avant de

Utilisation des touches tactiles

Pour utiliser les touches tactiles, touchez la touche souhaitée avec le bout de votre doigt jusqu'à ce que les affichages correspondants s'allument ou s'éteignent, ou jusqu'à ce que la fonction souhaitée soit activée. Veillez à ne toucher qu'une seule touche lorsque vous utilisez l'appareil. Si votre doigt est trop à plat sur la touche, une touche adjacente peut également être actionnée.

Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

- **Des craquements:** l'ustensile de cuisson est fait de matériaux différents.
- **Des sifflements:** vous utilisez plus de deux zones de cuisson et les ustensiles de cuisson sont fabriqués dans des matériaux différents.
- **Des bourdonnements:** vous utilisez des niveaux de puissance élevés.
- **Des Cliquetis:** des commutations électriques se produisent.
- **Des sifflements & bourdonnements:** le ventilateur fonctionne.

Les bruits sont normaux et ne témoignent pas d'un quelconque problème.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson de taille et de matériau différents. L'utilisation d'ustensiles de cuisson de tailles ou de matériaux différents peut provoquer des bruits et des vibrations.

REMARQUE

L'utilisation de faibles niveaux de puissance (1-5) peut provoquer des bruits de claquement.

Nettoyage initial



Essuyez la surface en vitrocéramique avec un chiffon humide et un nettoyant pour vitrocéramique.

AVERTISSEMENT


N'utilisez pas de nettoyants caustiques ou abrasifs. Cela pourrait endommager la surface.

Fonctionnement



Mise en marche de l'appareil

L'appareil est mis en marche grâce à la touche **Marche/arret** . Appuyez sur la touche **Marche/arret**  1 à 2 secondes.



REMARQUE



Une fois la touche **Marche/arret**  activée pour mettre en marche l'appareil, déterminez le niveau de puissance dans les 20 secondes qui suivent. Si vous ne le faites pas, l'appareil s'éteindra de lui-même pour des raisons de sécurité.

Arrêter l'appareil

Pour éteindre complètement l'appareil, utilisez la touche **Marche/arret** . Appuyez sur la touche **Marche/arret**  pendant 1 à 2 secondes.

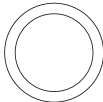
REMARQUE

Après avoir éteint une seule zone de cuisson ou toute la surface de cuisson, la présence de chaleur résiduelle sera indiquée sur les affichages numériques des zones de cuisson correspondantes sous la forme d'un  H,  H deux étapes pour « chaud ».


La température baisse,  H,  H et disparaîtra.

Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance

1. Pour sélectionner la zone de cuisson, appuyez sur le bouton correspondant à la **zone de cuisson** souhaitée.
2. Pour régler et ajuster le niveau de puissance, touchez les boutons correspondants.

Barre de contrôle	0 ————— 15 — Max
Touche de commande	— + Max
Bouton de commande	 Max

REMARQUE

- Le niveau par défaut est réglé sur 15 lors de la sélection de la zone de cuisson.
- Si vous appuyez sur plus d'une touche pendant plus de 8 secondes,  l'écran de la zone de cuisson s'affiche.

Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments

Les chiffres figurant dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le niveau de puissance requis pour les différents modes de cuisson dépend de plusieurs variables, notamment de la qualité de l'ustensile de cuisson utilisé ainsi que du type et de la quantité d'aliments à cuire.

Niveau de puissance	Mode de cuisson	Exemples d'utilisation
14-15	Réchauffer / Sauter / Frire	Réchauffer de grandes quantités de liquide, faire bouillir des pâtes, saisir de la viande, faire revenir un goulasch, braiser de la viande.
8-11	Friture intensive	Steak, faux-filet, pommes de terre rissolées, saucisses, crêpes / galettes à la plancha.
7-10	Friture	Escalope / côtelettes, foie, poisson, rissoles, œufs au plat
5-7	Bouillir	Cuisson jusqu'à 1,5 l de liquide, pommes de terre, légumes
2-4	Cuisson à la vapeur / à l'étouffée / à l'eau	Cuisson à la vapeur et à l'étouffée de petites quantités de légumes, cuisson du riz et de plats contenant des produits laitiers.
1-2	Faire fondre	Faire fondre du beurre, dissoudre de la gélatine, faire fondre du chocolat.

REMARQUE

Vous devrez régler le niveau de puissance en fonction des ustensiles de cuisine et des aliments.

démarrer

Boost Max

La fonction **Boost Max** apporte une puissance supplémentaire à chacune des zones de cuisson. (Par exemple, faire bouillir un grand volume d'eau)
Une fois la fonction **Boost Max** terminée, les zones de cuisson reviennent automatiquement au réglage de chaleur le plus élevé.

REMARQUE

- Dans certains cas, la fonction **Boost Max** peut être désactivée automatiquement pour protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.
Par exemple, il est impossible de produire la puissance maximale sur la Flex zone arrière et la zone Flex avant en même temps.
- Reportez-vous aux spécifications des zones de cuisson de votre modèle pour connaître la durée de la fonction **Boost Max**.

Contrôle de la puissance



Les zones de cuisson disposent d'une puissance maximale.
si vous dépassez cette plage de puissance en activant la fonction **Boost Max** le dispositif de gestion de la puissance réduit automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson. .
L'affichage de cette zone de cuisson alterne pendant quelques secondes entre le niveau de puissance réglé et le niveau de puissance maximum possible. Ensuite, l'affichage passe du niveau de puissance réglé au niveau de puissance maximale possible.

Utilisation de la Flex zone (uniquement pour les modèles équipés de la Flex zone)

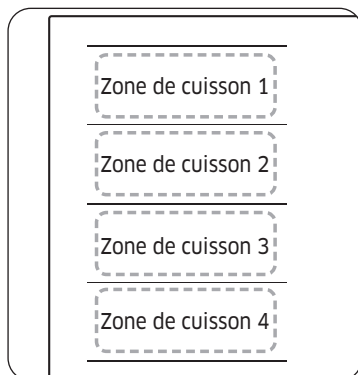
La fonction Flex permet de faire fonctionner la zone de cuisson complète du côté gauche pour utiliser des ustensiles de cuisson de grande taille. (exemple : ustensile de cuisson ovale, marmite à poisson).

1. Appuyez sur la touche **Flex zone** .
2. Pour régler et ajuster le niveau de puissance, utilisez la touche **Puissance**.


REMARQUE

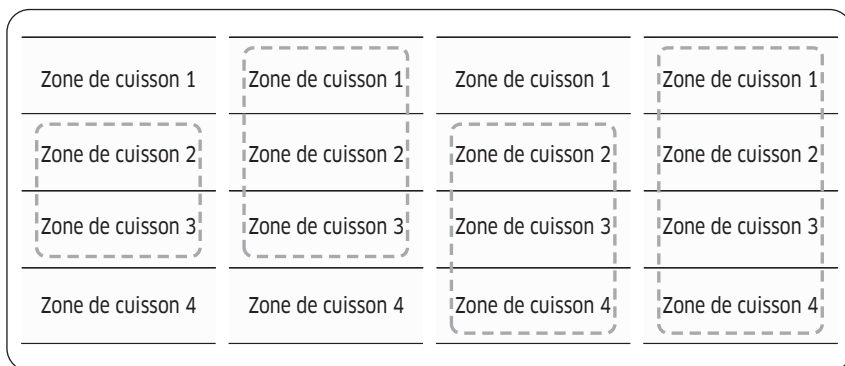
- Si vous appuyez sur la touche **Flex zone**  pendant le fonctionnement, la fonction **Flex zone** sera désactivée.
- Si vous touchez le bouton **Flex zone**  pendant que chaque brûleur fonctionne à un niveau différent, les zones de cuisson seront ajustées automatiquement à une puissance élevée.

Flex zone Plus (uniquement pour les modèles avec application Flex zone plus)



La zone Flex est la grande zone de cuisson située sur le côté gauche de la table de cuisson (voir la figure de gauche) qui est spécialement conçue pour accueillir simultanément plusieurs casseroles et poêles de formes et de tailles différentes. La zone Flex comporte quatre zones qui sont actionnées par des inducteurs individuels, ce qui vous permet de cuisiner indépendamment de l'endroit où les ustensiles sont placés sur une zone de cuisson.

Avec Flex zone Plus, vous pouvez utiliser une combinaison de différentes zones de cuisson pour agrandir la zone de cuisson. Appuyez sur la touche **Flex zone**  pour utiliser la zone de cuisson comme suit.






REMARQUE

- Lorsque vous utilisez une seule zone de cuisson, le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson doit être inférieur à 14 cm.
- La table de cuisson peut prendre 5 à 10 secondes pour reconnaître la position des ustensiles de cuisson.
- Des bruits peuvent se produire pendant que la table de cuisson reconnaît l'ustensile de cuisson.
- Ne retirez pas les ustensiles de cuisson pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson s'arrête automatiquement si l'ustensile de cuisson a été retiré pendant plus de 5 secondes.

Utilisation de la Flex zone Plus (uniquement pour les modèles avec Flex zone Plus)




1. Appuyez sur la touche **Flex zone** .
2. Pour régler et ajuster le niveau de puissance, utilisez la touche **Puissance**.

REMARQUE

- Si vous appuyez sur la touche **Flex zone**  pendant le fonctionnement, la fonction **Flex zone** sera désactivée.
- Si vous appuyez sur la touche **Flex zone**  pendant que chaque zone de cuisson fonctionne à des niveaux différents, elle sera automatiquement ajustée au niveau supérieur.
- Lorsque vous déplacez ou ajoutez un ustensile de cuisson dans une nouvelle Flex zone, annulez l'opération en cours, puis appuyez sur la touche de **zone de cuisson**  correspondante pour activer la zone de cuisson.

démarrer

Maintenir au chaud

1. Utilisez cette fonction pour maintenir au chaud des aliments cuisinés. Appuyez sur la **zone de cuisson**  correspondante.
2. Appuyez sur la touche **Maintenir au chaud** .
3. L'affichage de la zone de cuisson change.
4. Appuyez de nouveau sur la touche **Maintenir au chaud**  pour éteindre la zone de cuisson.




Minuterie

Utilisation de la minuterie comme arrêt de sécurité


Si une durée spécifique est réglée pour une zone de cuisson, celle-ci s'éteindra d'elle-même une fois ce laps de temps écoulé. Cette fonction peut être utilisée pour plusieurs zones de cuisson simultanément.

Réglage de la minuterie

La ou les zones de cuisson pour lesquelles vous souhaitez appliquer la coupure de sécurité doivent être allumées.


1. Appuyez sur la touche de la **Minuterie** .
2. Appuyez de manière répétée sur la touche de la **Minuterie**  pour la régler.
3. Pour l'annuler, appuyez sur la touche de la **Minuterie**  pendant 3 secondes.




REMARQUE

- Pour modifier les paramètres plus rapidement, appuyez et maintenez enfoncée la touche de la **Minuterie**  jusqu'à la valeur souhaitée atteinte.
- Une fois la durée spécifiée écoulée, un signal sonore retentit. Néanmoins, la zone de cuisson s'éteint.

Mettre en pause/Reprendre


La fonction **Mettre en pause/Reprendre** fait passer simultanément toutes les zones de cuisson allumées au réglage de puissance faible, puis au niveau de puissance précédemment réglé. Cette fonction peut être utilisée pour interrompre brièvement puis reprendre le processus de cuisson, par exemple pour prendre un appel téléphonique.

Lorsque la fonction **Mettre en pause/Reprendre** est activée, toutes les touches, à l'exception de **Pause et verrouillage** , et **Marche/arrêt**  sont désactivées. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche **Pause et verrouillage**  de nouveau.

	Panneau de contrôle	Affichage
Pour mettre en marche,	Appuyez sur la touche Pause et verrouillage  .	
Pour éteindre	Appuyez sur la touche Pause et verrouillage  .	Pour revenir au niveau de puissance précédent

Arrêt rapide

Cette option permet de réduire l'étape et le temps nécessaires à l'arrêt de la cuisson.


Pour arrêter une zone de cuisson, appuyez sur la touche **Zone de cuisson**  pendant 2 secondes.

REMARQUE

La touche de la **Flex zone**  ne prend pas en charge la fonction d'arrêt rapide.




Sécurité enfants

Vous pouvez utiliser la sécurité enfant pour éviter d'allumer une zone de cuisson et d'activer la surface de cuisson par inadvertance.



On/Off Vous pouvez également verrouiller le panneau de commande, à l'exception de la touche **Marche/arrêt**  key (uniquement pour éteindre la commande), afin d'éviter toute modification involontaire des réglages, par exemple en essuyant le panneau avec un chiffon.

Activation/désactivation de la sécurité enfants

Appuyez sur la touche **Pause & Lock** pendant environ 3 secondes.








1. Appuyez sur la touche **On/Off**  pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit en guise de confirmation.
2. Appuyez sur n'importe quelle touche  Elle s'affiche, indiquant que la sécurité enfant a été activée.
3. Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau sur la touche **Pause et verrouillage**  pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit en guise de confirmation.

REMARQUE

- Indépendamment de la mise sous/hors tension, la sécurité enfant est activée.
- Vous pouvez régler la sécurité enfant pendant la cuisson. Pour éteindre le brûleur alors que la sécurité enfant est activée, appuyez sur la touche **Marche/arrêt**  ou désactivez d'abord la sécurité enfant, puis appuyez sur la touche de la **Zone de cuisson**  correspondante.

Limite de puissance maximale

Cette fonction vous permet de régler la puissance maximale de l'appareil.



1. Maintenez l'appareil hors tension.
2. Appuyez sur la touche **Pause et verrouillage**  pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfants.
3. Appuyez simultanément sur les touches de la **zone de cuisson**  avant gauche et de la **zone de cuisson**  avant droite pendant environ 3 secondes.
4. Appuyez sur la touche **Minuterie**  pendant 3 secondes. L'écran affichera  et la puissance maximum actuelle.
5. Vous pouvez ajuster la limite de la puissance en utilisant la touche **Pause et verrouillage**  (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt**  pour définir le réglage.

REMARQUE

En mode faible puissance (3000 W, 4000 W), le niveau de puissance sera ajusté automatiquement.

démarrer

Activation/désactivation du son

1. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt**  pendant 1 à 2 secondes.
2. Appuyez sur la touche de la **Minuterie**  pendant 3 secondes dans les 10 secondes qui suivent la mise sous tension.
3. Le son s'éteint et **OFF** s'affiche.
4. Pour modifier l'activation ou la désactivation du son, répétez les étapes 1 à 2. Le son s'éteint et **ON** s'affiche.

REMARQUE

Il n'est pas possible de modifier les réglages du son après 10 secondes de mise sous tension.

Connexion intelligente



La table de cuisson est dotée d'un module Wi-Fi intégré que vous pouvez utiliser pour la synchroniser avec l'application SmartThings. Sur l'application pour smartphone, vous pouvez :

- surveiller l'état de fonctionnement et les réglages du niveau de puissance des éléments de la table de cuisson.
- vérifier et modifier les réglages de la minuterie.

Les fonctions pouvant être commandées depuis l'appli SmartThings peuvent ne pas fonctionner correctement si les conditions de communication sont mauvaises ou si le produit est installé dans un endroit où le signal Wi-Fi est faible.

Comment connecter la table de cuisson

Avant de pouvoir utiliser les fonctions à distance de votre table de cuisson Samsung, vous devez appairer celle-ci à l'appli SmartThings.

1. Téléchargez et ouvrez l'appli SmartThings sur votre smartphone.
2. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt**  1 à 2 secondes pour allumer la plaque.
3. Appuyez sur la touche **Pause et verrouillage**  pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfants.
4. Suivez les instructions, puis appuyez et maintenez **Max** pendant 3 secondes.
5. Pendant que la connexion est établie, le voyant Wi-Fi se met à clignoter. Une fois le processus terminé, le voyant s'allume sans clignoter. La plaque de cuisson est maintenant parfaitement connectée.
6. Si le voyant Wi-Fi de Smart Connect ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.

REMARQUE

- Veillez à paramétrer la fonction Smart Connect uniquement lorsqu'aucune opération de cuisson n'est en cours.
- Pour plus d'instructions, consultez le manuel Web à l'adresse www.samsung.com.

Wi-Fi On/Off

- Pour modifier l'activation ou la désactivation du Wi-Fi, répétez les étapes 2 à 4.

Contrôle de la hotte

Ce produit est doté d'un dispositif Bluetooth que vous pouvez utiliser pour connecter la table de cuisson aux modèles de contrôle de hotte Samsung. Grâce à la connexion Bluetooth, vous pouvez utiliser la fonction de contrôle de la hotte sur l'application SmartThings.

Pour en savoir plus sur les modèles Samsung compatibles avec la commande de la hotte, visitez le site www.samsung.com.

Pour vous connecter à un modèle de contrôle de hotte

1. Téléchargez et exécutez l'application SmartThings sur votre smartphone. Ensuite, effectuez la procédure Smart Connect pour vous connecter à la table de cuisson.
2. Suivez les instructions Bluetooth du modèle de commande de hotte et activez la connexion Bluetooth.
3. Appuyez et maintenez les touches **Minuterie** ⌚ et **Pause et verrouillage**  simultanément pour activer le Bluetooth. Lorsque la connexion Bluetooth est correctement établie,  s'affiche.
4. Suivez les instructions du manuel d'utilisation du modèle de commande de la hotte et du guide App pour utiliser la commande de la hotte.

REMARQUE

- Si la connexion Smart Connect ne fonctionne pas, vous ne pouvez pas utiliser l'appli SmartThings pour surveiller et contrôler la hotte.
- Sans connexion Smart Connect à la table de cuisson, vous pouvez utiliser une connexion Bluetooth pour jumeler la table de cuisson avec la hotte et les synchroniser. Pour ce faire, suivez les étapes 2 et 3 ci-dessus.

Entretien de votre appareil

Table de cuisson

AVERTISSEMENT

Les produits de nettoyage ne doivent pas entrer en contact avec une surface en verre céramique chauffée : Tous les produits de nettoyage doivent être éliminés avec une quantité suffisante d'eau propre après le nettoyage car ils peuvent avoir un effet caustique lorsque la surface devient chaude. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs tels que les sprays pour grill ou four, les tampons à récurer ou les nettoyeurs abrasifs pour casseroles.

REMARQUE

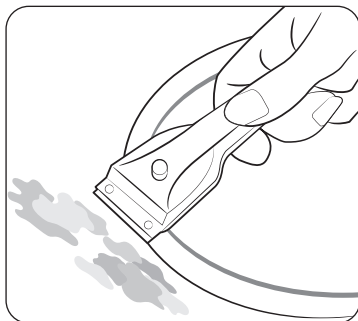
Nettoyez la surface en vitrocéramique après chaque utilisation, lorsqu'elle est encore chaude au toucher. Vous éviterez ainsi que les éclaboussures ne brûlent la surface. Enlevez les écailles, les filigranes, les coulures de graisse et les décolorations métalliques à l'aide d'un nettoyeur pour verre céramique ou acier inoxydable disponible dans le commerce.

Salissures légères

1. Essuyez la surface en verre céramique avec un chiffon humide.
2. Frottez pour sécher avec un chiffon propre. Ne laissez pas de restes de produit de nettoyage sur la surface.
3. Une fois par semaine, nettoyez soigneusement toute la surface de cuisson en vitrocéramique avec un produit de nettoyage spécifique pour vitrocéramique ou acier inoxydable disponible dans le commerce.
4. Essuyez la surface avec une quantité suffisante d'eau propre et séchez-la avec un chiffon propre non pelucheux.

Entretien de votre appareil

Salissures tenaces

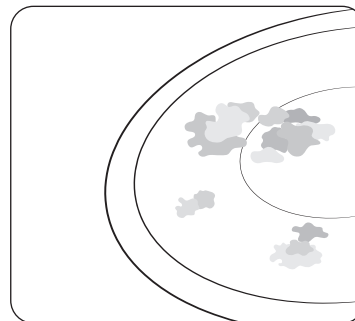


1. Pour enlever les aliments qui ont débordé et les éclaboussures tenaces, utilisez un grattoir à verre.
2. Placez le grattoir à verre dans un angle par rapport à la surface en verre céramique.
3. Enlevez les salissures en grattant avec la lame.

REMARQUE

Les grattoirs à verre et les nettoyants pour verre céramique sont disponibles chez les détaillants spécialisés.

Salissures problématiques



1. Retirez immédiatement et pendant qu'ils sont encore chauds le sucre brûlé, le plastique fondu, le papier d'aluminium ou d'autres matériaux avec un grattoir à verre.

AVERTISSEMENT

Vous risquez de vous brûler si vous utilisez le grattoir à verre sur une zone de cuisson chaude :

2. Nettoyez la table de cuisson comme d'habitude, une fois qu'elle a refroidi. Si vous avez laissé refroidir la zone de cuisson sur laquelle quelque chose a fondu, réchauffez-la à nouveau pour la nettoyer.

REMARQUE

Les rayures ou les taches sombres sur la surface en vitrocéramique, causées par exemple par une casserole aux bords tranchants, ne peuvent pas être éliminées. Toutefois, elles ne nuisent pas au fonctionnement de la table de cuisson.

Cadre de la table de cuisson (option)

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de vinaigre, de jus de citron ou de produit anticalcaire sur le cadre de la plaque de cuisson, sinon des taches ternes apparaîtront.

1. Essuyez le cadre avec un chiffon humide.
2. Humidifiez les débris séchés avec un chiffon humide. Essuyez et frottez pour sécher.

Pour éviter d'endommager votre appareil

- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou pour le rangement.
- Ne faites pas fonctionner une zone de cuisson s'il n'y a pas de casserole sur la table de cuisson ou si la casserole est vide.
- La vitrocéramique est très solide et résiste aux chocs thermiques, mais elle n'est pas incassable. Elle peut être endommagée par la chute d'un objet particulièrement pointu ou dur sur la table de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles sur le cadre de la table de cuisson. Vous risqueriez de rayer et d'endommager la finition.
- Évitez de renverser des liquides acides, par exemple du vinaigre, du jus de citron et des produits détartrants, sur le cadre de la table de cuisson, car ces liquides peuvent provoquer des taches ternes.
- Si du sucre ou une préparation contenant du sucre entre en contact avec une zone de cuisson chaude et fond, il faut le nettoyer immédiatement avec un grattoir de cuisine pendant qu'il est encore chaud. Si on le laisse refroidir, il risque d'endommager la surface lorsqu'on l'enlève.
- Tenez à l'écart de la surface en vitrocéramique tous les objets et matériaux susceptibles de fondre, par exemple les plastiques, les feuilles d'aluminium et les feuilles de four. Si un objet de cette nature fond sur la table de cuisson, il doit être immédiatement retiré à l'aide d'un grattoir.

Dépannage et service

Dépannage

Un défaut peut résulter d'une information mineure que vous pouvez corriger vous-même à l'aide des instructions suivantes. Ne tentez pas d'autres réparations si les instructions suivantes ne vous aident pas dans chaque cas particulier.

⚠ AVERTISSEMENT

Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié. Des réparations mal effectuées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. Si votre appareil doit être réparé, veuillez contacter votre centre de service après-vente.


Problème	Cause possible	Solution
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne fonctionnent pas ?	<ul style="list-style-type: none">• Le fusible dans le câblage de la maison n'est pas intact.	<ul style="list-style-type: none">• Si les fusibles se déclenchent à plusieurs reprises, appelez un électricien agréé.
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne s'allument pas ?	<ul style="list-style-type: none">• La touche Marche/arrêt (ⓘ) a été actionnée accidentellement.• Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou d'un liquide.	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil est correctement allumé.• Nettoyez le panneau de commande.
Que dois-je faire si l'écran, à l'exception de H, h l'indicateur de chaleur résiduelle, disparaît soudainement ?	<ul style="list-style-type: none">• La touche Marche/arrêt (ⓘ) a été actionnée accidentellement.• Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou d'un liquide.	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil est correctement allumé.• Nettoyez le panneau de commande.
Que dois-je faire si, après l'arrêt des zones de cuisson, la chaleur résiduelle n'est pas indiquée à l'écran ?	<ul style="list-style-type: none">• La zone de cuisson n'a été utilisée que brièvement et n'est donc pas devenue suffisamment chaude.	<ul style="list-style-type: none">• Si la zone de cuisson est chaude, appelez un centre de service local.

Dépannage et service

Code Information	Cause possible	Solution
C0	Il y a un problème avec le capteur de température du brûleur.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche Marche/arrêt ①. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Redémarrez ensuite l'appareil et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
C1	La température détectée est supérieure à celle spécifiée.	
C2	Il y a un problème avec le capteur PBA.	
A2	Le moteur à courant continu ne fonctionne pas en raison de problèmes avec le circuit imprimé ou le câblage, ou de perturbations électriques sur la lame du moteur.	
d0	Une touche est enfoncée pendant plus de 8 secondes.	Vérifiez si la touche est mouillée ou si elle est enfoncée. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil à l'aide de la touche Marche/arrêt ①. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
F0	La communication entre les circuits imprimés principaux et secondaires échoue.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche Marche/arrêt ①. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Puis, redémarrez l'appareil. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
F2	Le Cl tactile communique de manière anormale.	
UP	L'appareil est en dehors de la plage de tension normale (220 à 240 V).	Vérifiez l'alimentation électrique de la maison.
U	Si le récipient de cuisson n'est pas adapté à l'induction, ou en l'absence de récipient de cuisson, s'affiche.	Utilisez un récipient de cuisson adapté à l'induction.

Que dois-je faire si la zone de cuisson ne s'allume pas ou ne s'éteint pas ?

Cela peut être dû à l'une des possibilités suivantes :

- Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou d'un liquide.
- La sécurité enfant est activée. et l'écran .

Que dois-je faire si l'écran est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

- Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou d'un liquide.
Pour réinitialiser, appuyez sur la touche **Marche/arrêt** ①.
- Si du liquide a débordé sur le panneau de commande, veuillez essuyer le liquide.

Que dois-je faire si l'écran est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

- La table de cuisson est surchauffée en raison d'un fonctionnement anormal.
- Une fois la table de cuisson refroidie, appuyez sur la touche **Marche/arrêt** ① pour la réinitialiser.

Que dois-je faire si l'écran est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

- Les ustensiles de cuisson sont inadaptés, trop petits, ou aucun ustensile n'a été placé sur la zone de cuisson.
- Si vous utilisez un ustensile de cuisson adapté, le message affiché disparaît automatiquement.

Que dois-je faire si le ventilateur de refroidissement fonctionne après l'arrêt de la table de cuisson ?

Vérifiez les points suivants :

- Lorsque vous avez fini d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement fonctionne tout seul pour refroidir.
- Une fois que les composants électroniques de la table de cuisson ont refroidi ou que le temps maximum (10 minutes) s'est écoulé, le ventilateur s'arrête.
- Si vous demandez un appel de service en raison d'une information faite lors de l'utilisation de l'appareil, la visite du technicien du service après-vente peut être payante, même pendant la période de garantie.

Service après-vente

Avant d'appeler pour une assistance ou un service, veuillez vérifier la section « **Dépannage** ». Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

S'agit-il d'un défaut technique ?

Si oui, veuillez contacter votre centre de service à la clientèle.

Préparez toujours à l'avance l'entretien. Cela facilitera le processus de diagnostic du problème et permettra également de décider plus facilement si une visite du service clientèle est nécessaire.

Veuillez prendre note des informations suivantes.

- Quelle est la forme du problème ?
- Dans quelles circonstances le problème se produit-il ?

Lors de votre appel, veuillez connaître le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces informations figurent sur la plaque signalétique comme suit :

- Description du modèle
- Code S/N (15 chiffres)

Nous vous recommandons de noter ces informations ici pour pouvoir les consulter facilement.

- Modèle :
- Numéro de série :

Quand supportez-vous des frais même pendant la période de garantie ?

- Si vous auriez pu remédier vous-même au problème en appliquant l'une des solutions proposées dans la section « **Dépannage**»
- Si le technicien du service clientèle doit effectuer plusieurs appels de service parce qu'il n'a pas reçu toutes les informations pertinentes avant sa visite et qu'il doit donc, par exemple, effectuer des déplacements supplémentaires pour obtenir des pièces. En préparant votre appel téléphonique comme décrit ci-dessus, vous économiserez le coût de ces déplacements.

QUESTIONS OU COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU VISITEZ-NOUS EN LIGNE À
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU VISITEZ-NOUS EN LIGNE À
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support